



CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE MANZANA

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 8 chuletas de cerdo
- 5 cucharadas de aceite
- 1 tallo de apio, rebanado
- 1 zanahoria, pelada y rebanada
- 1 hoja de laurel
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- 1 taza de jugo de manzana (250 ml)
- ½ taza de caldo de pollo (125 ml)

Procedimiento:

1. Salpimenta las chuletas, en una sartén caliente 3 cucharadas del aceite, fríe la chuletas por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas.
2. En la misma sartén donde freíste las chuletas calienta el resto del aceite, fríe el apio con la zanahoria, agrega la hoja de laurel y cocina hasta que estén suaves.
3. Agrega el vino blanco, cocina hasta que reduzca el líquido, añade el jugo de manzana el caldo de pollo, cocina hasta que suelte el hervor. Licúa todo y regresa al fuego medio hasta que espese ligeramente rectifica la sazón.
4. Sirve las chuletas, acompaña con la salsa y ofrece.

Tip: acompaña con piña asada.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8